

Recept voor die overheerlijke stevige chocoladecake, waar vrouwen niet vanaf kunnen blijven!

Nodig:

300 gram fijngemalen biskwie of andere koekjes

20 gram cacao

desgewenst snuf kaneel

200 gram roomboter

½ blik gecondenseerde melk

75 gram gehakte amandelen

75 gram verbrokkelde amarettikoekjes

50 gram biologische(!) abrikozen in stukjes

Smelt de boter, op laag vuur, laat niet bruin worden. Voeg de gecondenseerde melk toe.

Doe de amandelen, amarettikoekjes en abrikozen erin en direct daarna de gemalen koekjes en de cacao. Voeg ook de kaneel toe.

Roer goed, zodat alle ingrediënten goed gemengd zijn.

Doe de massa in een vorm, aandrukken met bolle kant van een lepel.

Laat afkoelen in de koelkast.

Je kunt er allerlei vormpjes van snijden en opdienen.

Lang houdbaar, maar alleen buiten bereik van vrouwen... 😊

Ik maak altijd gelijk een dubbele hoeveelheid om lekker uit te kunnen delen.

Met een Kus van de Kok

~~~~*